

Rosé

Charles Collin
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Charles Collin Rosé

Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée Rosé è l'espressione perfetta del Pinot Nero, uno Champagne dal gusto intenso, una sensazione fresca e golosa.

Origine e Assemblaggio...

Côte des Bar

Vitigno di 300 Ettari estesi su 25 borghi

100% Pinot Nero

Rosé d'assemblaggio – 10 a 12% di vinificazione in rosso

Di cui 20% di vini di riserva.

Assemblaggio solamente in cuvée.

Vinificazione...

Vendemmiato a mano. Rigida selezione dell'uva. Torchi pneumatici. Fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio con controllo delle temperature. Presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento su feccia di vino di 2 anni minimo.

Dosaggio...

9 g/l. Brut

Degustazione...

Colore vivo nel bicchiere, rosa sostenuto. Il naso esprime gli aromi di frutta nera, ribes nero, mirtillo, ma anche le note più vive come pompelmo rosa. La bocca è sovrastata da piccoli frutti rossi, fragole di bosco, e procura una sensazione fresca che accompagna delicatamente la vinosità di questo rosé. L'armonia aromatica è elegante e regala un insieme complesso di sensazioni.

Consigli di degustazione...

Servire a 8°C.

Durante un pasto

Accordo perfetto... Grigliate, carni rosse, formaggi invecchiati, dessert fruttati

Premi...



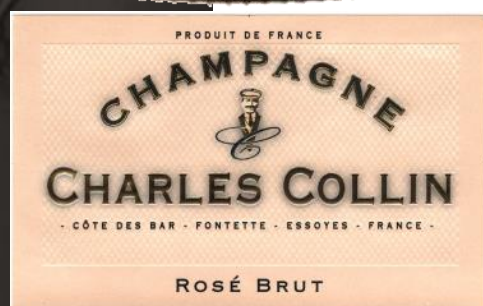
Medaglia d'oro Concorso Le Mondial du Rosé 2016



Medaglia di bronzo International Wine Challenge 2015



Felicita Concorso DWWA Decanter London 2015



Champagne Charles Collin : 27 Rue des pressoirs 10360 FONTETTE

Shop : 7, Place de la Mairie, 10360 ESSOYES – AUBE - FRANCE

03.25.38.28.74 / info@champagne-charles-collin.com

www.champagne-charles-collin.com